

消費者の望む安全な食品

金森 房子

(元勲日本消費者協会)

I. 変貌する食生活への満足と不満足

消費者をめぐる食生活の環境は、第二次大戦後著しく変貌してきている。食生活は、人間が生きるうえで最も基本的な営みであり、老若男女が極く当り前の行動として、毎日の食事をしていて、しかし、何気なく食べている食物は、気付く、気付かずにかかわらず、国際化は急速に進み輸入食品が増える一方で、国産品の生産や流通も大きく変化してきた。

輸入食品は、カロリーベースで53%を超えたといわれているが、店頭には、多種類のトロピカルフルーツが並び、日本では季節はずれの青果物や、外国産の魚介類、畜肉製品などが販売されている。フランスで焼きあげたパンが空輸され、24時間足らずで消費者の食卓にのぼるといったような現実、一と昔前なら夢物語だったかもしれない。

高級すし店のまぐろから、ふるさとイメージの梅干やそばまで、さまざまな食材が輸入を頼りとし、わが国の豊かな食生活を支えている状況である。

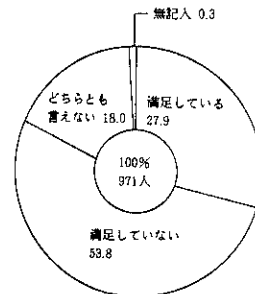
加工食品の技術革新は、昭和30年代から活発化してきたが、昭和33年のインスタントラーメン、昭和35年のインスタントコーヒーの出現は、本格的なインスタントブームの幕明けとなった。容器つきで即席食品の利便化を更に進めたカップ入りインスタントラーメンの登場は昭和46年である。レトルト食品、調理済み加工食品など、加工食品の中でも殆ど手間をかけずに利用できる食品が多種多様に開発されるようになった。再加熱を得意とする調理器である電子レンジの普及も、これに拍車をかけたと思われる。

食の外部化の中核となったファースト・フード店は、ハンバーガーチェーンの第1号が昭和46年に東京に出現して以降、今日では、フライドチキン、ドーナツなどの洋風食品から、回転ずし、牛丼など和風の食品の店まで、幅広くチェーン展開されている。持ち帰りの

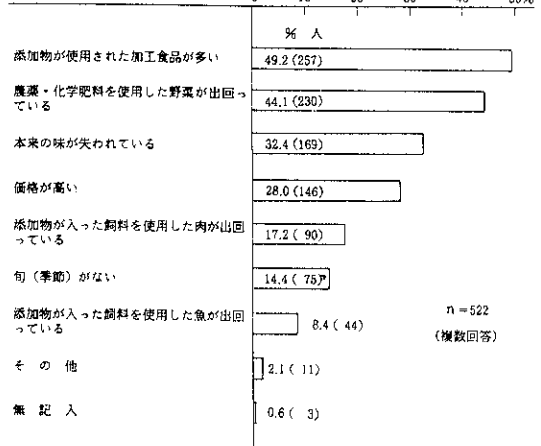
あたたかい弁当などを売る販売店も全国的に拡大している他、ファミリーレストランも、余暇の増加や自家用車の普及などと相まって繁盛している。

ピザを始め、和・洋・華の食事、あるいは高齢者向き食事、あるいは糖尿など病人向き食事などの宅配業も、従来の出前とは違った産業形態として出現してきた。その他、昭和50年代に入ると飲料用自動販売機が急激に普及しはじめるが、今や飲料ばかりでなく、おむすびからおでん、冷凍食品をあたためた弁当類まで販売されるようになって、24時間営業のコンビニエンス・ストアの普及とともに、消費者が欲しい食品が、

表1 食生活の満足度



〔不満足の原因〕



何時でも購入できるという利便性を提供している。

世界各地からの豊かな食材が、食べたい状態で入手しやすいという日本の食生活の状況は、飽食の時代とも呼ばれているが、このような中で、消費者が十分に満足しているかという点、必ずしもそのような状態ではない。

食生活の満足度について、東京都の調査（消費生活モニター971人へのアンケート調査、1991年度）によれば、全体的に見て現在の食生活に「満足していない」と答えた人は53.8%と過半数を示し、「満足している」27.9%や「どちらとも言えない」18.0%を引き離していた。不満足の原因の第1位は、「食品添加物が使用された加工食品が多い」49.2%、第2位は「農薬・化学肥料を使用した野菜が出回っている」44.1%、第3位は「本来の味が失われている」32.4%その他であった。添加物入り飼料を使った食肉や養殖魚の問題も、第5位、第7位で挙げられている(表1、参照)。便利さと引き換えに失われているものや、安全性に関わる不安感を抱いて人が少なくないという状況が示されている。

II. 食品の安全性にかかわる消費者問題

食品の安全性にかかわる問題は、日本における消費者問題の中でも非常に多い。問題が提起されたことにより、法律による規制や事業者による改善が行われるなど、問題点が解決する方向で対応されたものが多いが、中には、依然として、裁判で係争中であったり、抜本的改善が行われないまま、類似の問題発生が後を断たない例もある。食品の安全にかかわる主要な消費者問題を列記してみよう。

- 昭和26年 着色料オーラミンについて主婦連合会が使用禁止を訴える
- 28年 熊本県水俣病の発生
- 29年 黄変米発見(28年)に配給反対運動、ピキニ水爆実験によりまぐろ放射能汚染
- 30年 森永ひ素ミルク事件の発生
- 38年 錫を含む缶ジュースで集団中毒の発生
- 39年 即席めん油脂の酸敗による食中毒の発生
- 40年 阿賀野川水銀中毒事件発生
- 41年 ユリア樹脂製食器からホルマリンの溶出問

題の発生

- 42年 家畜飼料中の抗生物質問題化
- 43年 カネミ油症事件発生
- 44年 牛乳中の BHC 残留が問題化
- 45年 カドミウム汚染米の検出
- 46年 コーラびんの破裂頻発
- 47年 PCB、水銀などに汚染された食品問題化、フタル酸エステルの毒性問題化
- 48年 千葉ニッコーで食用油脂にビフェニール混入事件、中性洗剤の有害論争
- 49年 AF2追放運動
- 50年 都衛研、市販容器から塩ビモノマー検出、輸入柑橘類から OPP、TBZ 検出
- 51年 都衛研、ポリプロピレン製食器から BHT を検出
- 53年 照射野菜を使用したベビーフードが流通し問題化、合成樹脂製品の添加剤などへの不安高まる
- 55年 都衛研、食器からアクリロニトリルモノマーを検出
- 56年 瀬戸内海のイガイから高濃度のディルドリン検出、被害の出ているアブラソコムツを有害食品に指定、クロレラによる光過敏症発生、輸入ビスタチオナッツからアフラトキシン B₁の検出
- 59年 真空包装の辛子蓮根によるボツリヌス菌 A 型食中毒発生
- 60年 オーストリア等のワインからジエチレングリコール検出
- 61年 チェルノブイリ原発事故発生、生鮮野菜から食品添加物検出
- 62年 オーストラリア産牛肉から DDT、ディルドリン等の検出、市販のハチミツによる乳児ボツリヌス症の発生、養殖魚介類の TBTO 等錫化合物汚染への不安高まる
- 63年 東京湾、大阪湾の魚介類からダイオキシン検出、米国産、台湾産豚肉から合成抗菌剤(スルファジミジン)およびタイ国産鶏肉から DDT、ディルドリンの検出、輸入農産物のポストハーベストに対する不安高まる
- 平成2年 輸入レモンから2・4-D 検出、鮮魚への鮮度

保持剤の使用問題化

- 3年 食品安全基準の国際整合化への問題意識高まる
- 5年 ポストハーベスト農薬を含む新しい農薬残留基準の設定に対し取り消しを求める行政訴訟

森永ヒソミルク事件、カネミ油症事件、水俣病などは、特に重篤な危害の発生、被害者数の多さ、被害救済の困難性などから、消費者問題史の中でも、特に重大な事件として位置づけられているものであるが、これらはいずれも食品によって被害がもたらされた事件であり、食品の安全性問題は、日本における消費者問題の象徴ともとらえられている由縁でもある。

製品に添加される物質や製造工程における安全確認が厳重に行なわれなかったり、環境監査も無いに等しく、安全確保の法規制も被害が発生して以降の後追いになりがちであったなど、それぞれの消費者問題が発生した各時代の状況を読みとることもできる。

健康のために食事をし、食品を食べたのにもかわらず、その食品によって被害が発生するというこの問題、不良な食品は、消費者にとって、単なる経済的損失にとどまらず、場合によっては孫子の世代まで影響する問題でもあるなど、消費者の権利意識の高まりにともなって、食品についての苦情、相談などは増え、昭和40年代に消費者相談機関に寄せられた相談の半数近くが食品で占められている例は珍しくない。

III. 危害・相談統計に現れた食品

暮らしの中で発生するさまざまな危害の状況を総括的に一つにまとめた統計がないのがわが国の現状であり、危害をひきおこした商品や役務を所管する官庁等によって、個別に情報が収集され、統計資料が作成されている場合が多い。食品や飲食店にかかわる事故は、保健所への届けが最も多いのは衆知のとおりである。

しかし、それ以外が皆無ということではなく、全国に約300か所設けられている地方自治体の消費生活センターなどは、消費生活に関連して幅広く相談に応じているので、食品にかかわる苦情や一般相談も寄せられている。

国民生活センターでは、各都道府県の消費生活セン

ターと協力病院から、危害情報を収集し、消費者に情報を提供する「危害情報システム」を設けている。このシステムは、商品やサービスによる人身事故や身体・生命に危害を与える危険性があると考えられる事例を早期に収集し、これを分析評価したうえで、消費者被害の拡大防止を未然防止に役立つ情報として提供することを目的としているものである。

ここでは「危害」と「危険」について、そのそれぞれに定義を設け、「危害」とは、商品やサービスによって人身に危害が及んだ事故を指し、「危険」とは、危害に至ってはいないが、商品やサービスにより人身事故のおそれがある事故を指している。

1991年度の危害情報は、全国の消費生活センターと8協力病院から収集されたものであり、総件数は6,447件（消費生活センター2,713件、病院3,734件）で、総件数としては前年度より276件増加している。病院からの情報は危害が発生したものであり、消費生活センターからの情報は、危害と危険とそれぞれについて寄せられた情報である。

この危害情報は、病院と消費生活センターとでは、危害発生上位商品の傾向が異なっており、病院の場合は、家庭での階段事故が最も多く全体の約1割近くを占めるほか、自転車や玩具など設備、雑品、住居品などが大半を占める中で、食品関係は食用油を筆頭に合計142件である。

消費生活センターの場合は、危害件数の多いのは美容（美顔、脱毛など）や化粧品による皮膚障害などが全体の約4割を占めているのに次いで、健康食品による中毒症状などの危害情報が多く、また、危険情報としては、自動車や電気製品の機能故障や発火などが主流という傾向がある中で、消費生活センターに寄せられた食品の危害情報は279件、危険情報は174件という状況である。

つまり、病院と消費生活センターから収集した1991年度の危害情報6,447件のうち、食品に関連したものは、合計595件である。

この危害情報のうち、食品関連でどんなものがあるか、病院、消費生活センター別に、それぞれ上位10品目を挙げると、表2のとおりである。

危害情報に寄せられた食品危害の内容は、中毒症状が最も多く（クロレラほか健康食品、弁当・料理、ケー

表2 危害情報上位食品 (1991年度)

病院危害 (件)	消費生活センター危害 (件)	消費生活センター危険 (件)
食用油 61	クロレラ 64	調理食品 14
めん・もち 17	健康食品その他 47	弁当・料理 14
缶詰 9	弁当・料理 24	まんじゅう 13
貝類 8	鮮魚 11	鮮魚 12
果物 4	調理食品 9	パン 10
ケーキ,まんじゅう以外の菓子 3	ケーキ 7	めん・もち 9
コーヒー 3	まんじゅう 7	塩干魚介 8
牛乳 2	高麗人参 7	米 6
調理食品 2	炭酸飲料 7	野菜 6
大豆 2	塩干魚介 5	ケーキ 6
食品計 142	食品計 279	食品計 174
病院危害総計 3,734	生活センター危害総計 1,631	生活センター危険総計 1,082

キ, まんじゅう, 鮮魚など), 継いで皮膚障害(クロレラほか健康食品) その他であり, 危険に関するものは, 異物の混入(パン, 調理食品など)が多い。

全国の消費生活センター, 国民生活センター, 消費者団体などでは, 危害情報に限らず, 商品やサービスにかかわる苦情や問い合わせ, 相談などに応じているが, これらの相談は, 全国消費生活相談統計としてまとめられている。

1991年度の相談総件数は356,852件であり, 商品別の相談件数の中で, 食品は23,995件(構成比13.5%)で, 住居品, 教養娯楽品に次いで, 相談件数は3番目に多いものであった。

食品の相談件数は, 10年前の30,512件(構成比14.9%)に比べれば約6,000件減少しているが, ここ4~5年の構成比率はほぼ同様である。

食品の苦情・相談件数の多い種類は, 健康食品が最も多く(5,587件)で第1位を占めているが, その他, 野菜・海草(2,775件), 穀類(2,690件), 油脂・調味料(2,661件)などが上位である。相談内容としては, 品質・機能に関するものが37.5%, 安全・衛生に関するものが22.7%と非常に高い割合であることが, 住居品(品質・機能25.7%, 安全衛生8.3%)や被服品(品質・機能26.0%, 安全・衛生1.7%)などに比べて特異とする点である。

消費者相談の窓口の利用率は, 総理府の調査(平成

元年度)によれば, 苦情を経験している人の2.8%に過ぎず, 販売店やメーカーなど事業者に連絡をした人は26.8%, どこへも申し出ずに泣き寝入りした人は69.2%であった。つまり消費者生活相談等に寄せられた相談件数は, 僅か3%足らずの人達の申し出によるものにすぎない。しかし, これらの相談は, 食品についての消費者被害や問題点を知る手掛かりとなる。消費者団体の活動の取り組みにおける主張などもふまえながら, 今日の消費者が食品に抱えている問題意識などを紹介し, それを通して消費者が望んでいる食品の安全性についてご理解をいただく一端のお手伝いができれば幸甚である。

IV. 国内産農作物に残留する農薬への不安

農薬は, 米・青果物など農産物の生産性向上, 安定供給に貢献してきたが, 農薬の不適正使用や農産物への残留についての消費者の不安感は強い。農薬には, 登録保留基準, 適正使用基準, 農薬残留基準が設定され, 安全規制されている。

しかし, 農薬が適正に使用されている状況ばかりではないことが調査結果でも指摘されている。食糧事務所の農薬使用状況の巡回点検・調査の結果によると, 農薬使用の時期や回数などが不適正な事例は, 1987年度では23.0%, 1988年度では11.8%であることが総務庁行政監察局の「動物用医薬品に関する行政監察結果報告書」(1991年)で示されている。そこでは, 出荷35

日前までしか使えない農薬を出荷1日前に使用していたり、使用回数3回以内と規制されている農薬を6回も使用していたなど、消費者がかねがね懸念していたような状況も伺える。

また、農薬の残留実態についても、各都道府県の食品衛生検査では、残留基準を超えた農薬の検出率は0.5%（1988年度）であったことと、残留基準が設定されていない農薬の残留状況について、登録保留基準値を超えた検出事例があることが報告されている。食品への残留基準が設定されている農薬の使用は減少傾向で、残留基準が設定されていない農薬の使用の方が増加していることは、農薬の出荷量の変化からも伺うことができ、法律違反となる危険を避ける意図を感じる。

残留農薬の検査は、容易に何処の検査機関でも実施できるものではなく、また実施しているところでも、残留基準を設定している農薬の検査が中心で、残留基準を設定していない多種類の農薬の残留値まで常にチェックしている体制ではない。残留基準が設定されている農薬について、検査体制を一層拡充して、検査の迅速化、徹底化を図ってほしいという消費者の要請は強い。また、残留基準が設定されていない農薬についても、残留の状況が登録保留基準を超えていないかのチェックや、適正使用の指導の強化なども消費者から望まれている。

農薬の使用については、病虫害などの発生状況や天候などによって差があるが、防除暦などが一応の農薬使用の標準になっている。生産効率が優先されてきた歴史的背景があるとはいえ、防除暦に記された農薬の使用回数の多さに驚く例もあり、殊に収穫後、水洗などせずに製品化する緑茶などのようなものへの農薬残留については、消費者の不安感は大い。

農薬の登録数は、平成2農薬年度末の有効登録件数6,299件以降減少傾向ではあるが、膨大な経費をかけて新薬が開発されるのは、使用当初は効力が著しい農薬でも、病原菌や害虫あるいは雑草がだんだん耐性を備えるようになり、農薬を多量に使わなければ効果が発揮されなくなり、遂には新薬と交替せざるを得ない状態に陥るからである。農薬の開発と農薬に強い病虫害の発生とイタチごっこになることは好ましいとは言えないという心配もある。

近年、漸く農薬と化学肥料の使用を減らしたり、こ

れらを使用しないで生態系を重視し自然の生産力を活性化させる農業が各地で活発に取り組み、消費者ニーズに答えるようになってきた。店頭には、「無農薬」「有機栽培」などの付加価値を売りものにする青果物も出現するようになってきたが、公正取引委員会の調査等では表示の信憑性に疑義が指摘されていた。自治体の中には、岡山県あるいは宮崎県綾町で有機農業についての制度を整備し、それに基づく表示品が地域を限定して流通している例などもあるが、一般の表示品には信用できないものが多いうえに割高であるといった点も含め社会的にも問題提起された。

平成5年4月から、農水省が「無農薬栽培農産物」「有機農産物」などの表示ガイドラインの施行にふみきったのは、このような社会の要請に応えたものであろう。この「有機農産物等の特別表示ガイドライン」の中には「減農薬栽培」の表示区分があり、使用した化学合成農薬名を表示することになっている。減農薬の定義についての問題はあるものの、農薬の使用表示制度の端緒としては貴重である。この特別表示ガイドラインは、今年度のJAS法の改正によって新しく設けられた「特定JAS」に指定される予定のようであるが、農産物への消費者の信頼が高まる手掛かりにふさわしいものとなれば一つの前進であろう。

V. 輸入農産物の残留農薬や基準の平準化についての不安

輸入食品への不安感が高い中でも、とりわけ輸入農産物に使われている農薬の安全性を懸念する声は高い。かつて、輸入レモンから、当時日本では許可されていなかったOPPやTBZが検出されて社会問題化したのが、昨今でも市販のレモンから2,4-D、小麦粉からレルダンなど、枚挙に暇がない位に各種の輸入農産物から、日本では認可されていない農薬が検出されて、消費者の不信感が高まる一方であった。どんな農薬が使われているのか、それらが安全かどうかを案じる消費者、殊に妊婦や子供を持つ母親の心配は格別である。

輸入農産物の農薬の中で特にクローズアップされたのは、ポスト・ハーベスト農薬の残留問題である。日本では一部のくん蒸剤と防かび剤にしか認められていない収穫後使用の農薬が、海外では、殺虫、殺菌、防かび等各種の用途で約60品目（東京都調査）といわれ

る。

厚生省では、国際化時代の実態に対応するため、食品の農薬残留基準が設定されている26品目に新たに34品目を加え、平成5年5月から施行した。これに対し消費者団体は、34品目の中にはポスト・ハーベスト農薬が含まれていることもあって、品目拡大への反対や緩い基準値に設定に対する反対が数多く表明され、新残留基準の指定の取り消しを強く求めるグループが東京地裁に提訴した。

農薬残留基準の設定品目を拡大することについての消費者の受け止め方には差異があり、従来のように実質的に野放しであるよりも、罰則規定のある取り締まりの対象品目として規制される方が一つの前進であると評価する考え方と、基準値が設定されることは、その農薬の使用を正式に認めることにもなるので、受け入れることはできないとする考え方である。

基準値の設定についても、現行の米国や豪州の基準、FAO/WHOの最大残留基準に整合化されると、日本で従来設定されていた類似品目の基準値を大幅に上回る数値になってしまうことなども、消費者の不安を募らせている。例えば、小麦用の殺虫剤マラチオンの残留基準値は8ppmに設定され、米国と同じであるが、日本では既に米に設定されている残留基準値の0.1ppmの80倍になり、登録保留基準(0.5ppm)の16倍になる。ジャガイモの発芽防止剤のクロルプロファミについては、登録保留基準0.05ppmの1000倍にもあたる50ppm(米国の基準と同じ)に設定された。

米国や豪州などの基準や国際基準に整合化して、日本の基準値を緩やかに設定することは、ポスト・ハーベスト農薬を使用した農産物の輸入を容易にするためであり、消費者の安全確保が、輸入の優先でおろそかにされることになったという社会的な危機感も強い。

厚生省としては、新しく農薬残留基準を設けたことは、規制による歯止めが可能になったこと、たとえ基準値が従来の登録保留基準を越えたり、国際基準を導入して平等化したものであっても、ADI以下に抑えているので食品衛生上の心配はないとしている。しかし、消費者団体などは、ADIの決め方そのものに問題があるという指摘である。ADIのデータなどが公開されないことや、消費者から基準の設定に意義の申し立てができないといった制度的問題も背後には存在してい

る。

また、新基準値の設定に参考とされる米国の基準や国際基準についても、果して信頼できるかどうかの疑念も抱かれている。昨年、サンフランシスコ連邦高等裁判所は、EPA(米国環境保護局)が認めている殺菌剤ペノミルなど4農薬について違法判決を下したと報道された。この裁判は、米国の環境保護グループが、政府に4種の発ガン農薬の販売登録取り消しを申し立てたもので、EPAが採用してきた「デミニミス理論」に基づく安全性の考え方もまた問い直される状況も生まれた。

日本の新しい残留農薬基準の設定は、近い将来、更に品目の増加が予定されているだけに、消費者側の新基準の取消を求める署名数も50万に迫っている。消費者が不安感を抱かなくてすむ状況を整備していくことは緊急の課題であろう。国や地方自治体の残留農薬の検査体制は拡充されつつあるが、検査結果の一般への公表や、消費者の求めに応じた情報提供機能が十分であるとはいえない。水際のチェックや流通における監視の結果など、国や地方自治体の持つ情報が、迅速に有効に消費者情報として活用できる仕組みや広報機能も検討の余地がある。

また、農薬のリスクアセスメントなどについても、今日、世界的に化学物質の多用化が進み、水や大気あるいは居住環境における問題が指摘されている時に、果して従来通りのやり方で十分なのかどうか、より安全へのレベルアップを図ったうえで基準を整合化するなど、日本の科学技術と輸入大国である立場をいかし、国際的に安全のリーダーシップを発揮することも期待されている。

VI. 畜・水産物用薬剤や飼料添加物への不安

栽培漁業とか養殖魚という言葉に、消費者が漸く耳馴れた昭和50年前後に、背曲がりなど奇形の養殖魚の発生が報道され、消費者にとっては改めて栽培漁業のもつ問題点を認識されられた。家畜も同様であるが、生産効率を高める育て方である密飼いが、さまざまな弊害を生む元区にもなった。狭い場所に多数閉じ込め、早く生育させるといった密飼いで、疾病の治療や予防などのために、さまざまな動物用医薬品や飼料添加物が使われている。しかしこれらの薬剤などが、食肉や

魚を通して、人間の健康にも影響及ぼすのではないかと不安を抱く消費者は少なくない。

動物用医薬品については、薬事法に基づいて、飼料添加物については、いわゆる飼料安全法に基づいて、規制動物を指定し、医薬品や飼料添加物の使用により、それらが畜・水産物に残留しないように、使用方法などを規制している。

しかし、総務庁の行政監察報告(1991年)によると、食肉に抗菌性物質が残留していた割合5.1%(食肉衛生検査所 1988年)といった状況や、水産物についても、規制医薬品が使用対象とされていない魚種にも使われていたり、使用禁止期間に使用される問題など、医薬品の不適正使用の状況が報告されている。

医薬品の中でも、特に抗菌性物質に対する消費者の問題意識が高いのは、動物性医薬品の主流を占めるものであり、疾病の治療、予防ばかりでなく、飼料添加物としても使われるなど多用され、抗菌性物質の残留によるアレルギーの発現や、抗菌性物質耐性菌の増加が指摘されているため、特に耐性菌についての危機感が高い。抗菌性物質の使用頻度が高い畜・水産物には、それに対する耐性菌が出現する問題、抗菌性物質が残留している畜・水産物を口頃食べている人間にも、この耐性菌が出現し、人間が治療用に抗菌性物質を使用した際に効力が発揮されないという生死にもかかわる問題である。

抗菌性物質が医薬品としてだけでなく飼料添加物に使用されているのは、飼料が含有している栄養成分の有効利用を促進するという用途で認められている。即ちバクテリアの一部を殺して飼料の吸収をよくするといわれている。しかし抗菌性物質が医薬品だけでなく飼料添加物としても指定されれば、飼料の添加物として日常的に手軽に使用できることになり、リスクの拡大につながる。

いずれにせよ、これからの抗菌性物質が、人間専用と動物専用のものに区分して開発が進み、動物専用の抗菌性物質の交差耐性を、人間が心配せずにすむようになることを切望したい。

抗菌性物質以外の医薬品や飼料添加物などの不適正使用を改善するためには、例えば規制動物の指定も、今日の実態にそぐわない面は指定を改正し、使用基準等も一層整備する必要がある。一方、密飼いのスペー

スを適正規模にしたり、清潔な飼育環境に変えるなど、薬剤に依存しすぎない育成方法もいろいろ取り組みが始められ、それらの成果が注目されている。

水産庁では、水産物の消費者向け店頭表示を検討中で、養殖魚には「養殖もの」と表示するほか、冷凍品を解凍したものには「解凍もの」とし、「品種」や「産地」の名称を共に表示する案が有力とされている。安全性を高める取り組みが、消費者の選択の場での信頼性につながるように期待したい。

VII. 環境汚染がもたらす食品の汚染

生育する環境が化学物質などで汚染された食品を、知らずに摂取した結果、多数の悲惨な犠牲者が発生した日本の事例は、世界的にも知られている。

汚染物質は、排水や排煙などによって環境中に排出され、河川、海洋、地下水など水系の汚染や土壌汚染、あるいは大気汚染を発生させている。そして、大気汚染や水汚染のように、直接人間の疾病要因となる場合もあるが、汚染環境に育っている作物や畜・水産物などが汚染され、その汚染食品を食べて人間に危害がもたらされるという事故も発生する。

排水された水銀に汚染された魚介類の摂取によって発生した水俣病、排水されたカドミウムに汚染された米や農作物の摂取によるイタイイタイ病などは典型例である。

PCB汚染は、PCBを扱っていた工場近くの水域の魚介類ばかりでなく、各地で採れる魚介類をはじめ、食肉、牛乳、遂には全国各地で母乳からもPCBが検出されるといった汚染状態であった。その後の調査で、PCBの工場などからは程遠い北極のイヌイットの体脂肪中のPCB蓄積量はカナダ人を超えているという結果が報道され、改めて食品を汚染する環境汚染の拡散は地球規模に及ぶことを認識させられた。

環境庁が実施している生物モニタリングによると、PCB、トリブチル錫化合物、ディルドリン、pp'-DDT、 α -HCHなどの検出が続いている。魚網や船底塗料の防汚剤として使われてきたトリブチル錫化合物も実質的に使われなくなっているが、PCBや α -HCHなどのように約20年前に使用が中止されている物質が検出されている状況を思うと、汚染物質の短期間による減少は期待できない。それどころか、トリクロロエチレ

ンとかダイオキシンなど汚染物質名が次々と現れているし、一方では、チェルノブイリ原発事故で発生したような放射能によって大量の農・畜産物などが汚染された問題も発生している。

人間が作り出してきた化学物質の数は、米国のCASのデータベースでも、すでに900万種以上の登録件数であるとのこと。化学物質は両刃の剣として、今後の開発には十分なリスクアセスメントが前提であるが、既に汚染物質になっているものについては、モニタリングの拡大、食品への残留規制や水際によるチェックの強化などが望まれる。

VIII. 多用される食品添加物への不安

加工食品に使われる食品添加物への不安感が非常に高まった時代は、食品添加物の指定が350品目を超え、発ガン性や催奇形性などいろいろな問題が指摘された昭和40年代と、市場開放方針が打ち出されてアスパルテームなど11品目が指定された昭和58年前後で、さながら今日の残留農薬への不安のように激しいものであった。昭和47年の国会付帯決議で「食品添加物の使用は極力これを制限する方向で措置する」と決め、新規指定が暫く控えられていた。それだけに昭和58年の規制緩和は衝撃的な方向転換であり、規制緩和反対の署名は810万人にのぼった。

しかし、平成3年から食品添加物の表示制度が新しくなり、使用した食品添加物は原則として物質名で表示され、消費者の関心が深い8用途については、物質名と用途名が併記されるなど、情報表示として先進国並みに改善された。この改正によって、何が使われているのか個別の食品添加物名について殆ど知らされずヴェールに包まれていた旧表示制度時代の不信感とは、かなり違ってきている。

表示が改正された際、消費者に果して物質名が理解されるかといった疑念を持つ向きもあったが、表示の基本は、それを必要とする人や知りたいと思っている人が知り得る状況に整備されていることが、消費者の知る権利や選ぶ権利ともかかわる重要な点である。

新しい表示制度が良いことづくめという訳ではなく、旧表示制度の場合、合成添加物には「合成」「人工」の文字が用途名に表示されたが、天然添加物も表示対象となった新表示制度では、これらが姿を消した問題

や、一括表示の仕組みが設けられて、これまで自治体条例に基づく表示規制で物質名が表示されていた「豆腐凝固剤」の物質名表示の後退が懸念される問題その他、消費者の立場からは不満も提起されている。

天然添加物の安全性確認や成分規格の設定をすすめることや、合成添加物についても、複合作用や原材料に残留する農薬など化学物質との相乗作用などの研究をすすめることなども、消費者からかねがね要請されていることである。食品添加物は「人の健康を害する虞がない場合」に限って認可される規定になっており、ベネフィットとリスクの評価は慎重でなければならぬし、基本的に食品添加物は医薬品とは異なるもので、病気を治すための副作用と同じような考え方で割りきってよいものではない。安全についての疑念がある限り、食品添加物の使用は、必要最小限が理想である。

防かび剤 OPP などは、ポスト・ハーベストが食品添加物に指定されている。普通、食品添加物の表示は、バラ売りの場合規制対象ではないが、例外的に、防かび剤とサッカリンは「その使用をバラ売りについても表示する」ように通達が出ている。しかし、各地の販売店での実施状況はまだ非常に低いので、販売業者への指導の徹底が望まれる。

食品添加物の不適正な使用として、生鮮野菜に漂白・発色処理などを施した化粧野菜が後を断たなかったり、鮮魚に鮮度保持剤の使用が報道されたりしたこともある。見た目の綺麗な野菜を選ぶ消費者にも問題があるといわれるが、生産の場から離れて暮らしている都会の消費者には、野菜の自然の色など知らない人も珍しくないのが現状である。消費者が鮮度を見誤る不適正な食品添加物の使用ということで厚生省等から度々の指導通達が出されているが、食肉にニコチン酸が使われていて摘発されたような法律違反には該当せず、表示規制も難しいといったようなジャンルの問題も残されている。

IX. 食中毒菌などに汚染された食品の不安

最近、旅館の朝食の定番だった生卵が食膳から殆んど姿を消した。サルモネラ食中毒が、欧米に続いて日本でも急増しはじめ、厚生省の通知に対応したものであろう。卵だけがサルモネラ食中毒の総てではないにせよ、食中毒防止に万全を期すに超したことはない。

サルモネラ菌による食中毒は、以前から存在していたが、今、わが国で問題となっているサルモネラ・エンテリティディス菌は、10年程前から欧米で犠牲者が増え、日本でも増加中のもの。鶏卵が雌鳥の体内で成育中に菌が侵入しているらしいと疑念が持たれている。もしそうであるなら、生みたくて卵だからと安心できないので、念のため生食は避けたいと思う消費者もいる筈である。あるいは手作りのマヨネーズソースや低温加熱のケーキなどの作りおきをしないなど注意を払うようになる。つまり、新しいタイプの食中毒菌が現れた情報や念のための予防方法などが、事業者向けばかりでなく、個人向けにも適切な形で情報提供される価値は高い。

サルモネラ菌に感染しても、健康な人間と抵抗力が低下している病人や高齢者とは、発症や治り具体には差がある。また、抗菌性物質を食中毒発生前に使っていた人は、発症率が高くなる（1985年に米国イリノイサで発生した牛乳のサルモネラ菌集団食中毒では5倍の発症率の差）といったようなことなども、抗菌性物質の投薬を受けている人達に不安がつきまとうのは無理がない。

衛生設備などが向上しながら、細菌性食中毒の発生が大型化している背後には、新型タイプの細菌の出現や、高齢者の増加やグルメ志向といった消費動向の変化などを早く読みとって、一層適切に対応できる方策等も検討の余地があるのではないだろうか。

グルメ志向は、魚や肉の“生”食を流行らせ、アニサキスその他の被害も出ている。活魚であっても安心できないことや寄生虫への対応などの啓蒙も食の安全をより高めるうえで必要であろう。

X. 食品の容器・包装がもたらす不安

食品の容器・包装も、人間に危害をもたらさず、安心に使えるものであってほしいが、過去の事例では、形態的な問題や化学的な問題などが発生している。

古くは、カップ麺が登場した際の頃、カップを持った子供の手の指が、カップにめり込んで火傷をした例、輸入チーズの金属缶で螺旋状に開缶する蓋の突端が傍に居た子供の目にささって失明した例、炭酸飲料水のびんの破裂による怪我の例などいろいろある。炭酸飲料びんについては、事故の多かったホームサイズびん

の強度が、その後消費生活用製品安全法に基づいて規制されるようになった。

化学的な安全性関連では、錫が溶出した缶ジュースの問題などもあるが、大半は合成樹脂製品にかかわるもので、ユリア樹脂製容器からホルムアルデヒドが検出されたものをはじめとし、塩化ビニル製容器から塩ビモノマー、ポリプロピレン製品からBHTの検出など、消費者の不安を増加させる状況が、昭和50年前後に相次いだ。電子レンジの普及にともなって、電子レンジに入れる食品を包むラップ類や容器の安全性への関心が高まっている。「コンビニエンスストアで購入して弁当を温めて貰ったが、中のおかず容器が溶けて穴が開いた」という苦情例、「ローストチキンなど油脂分の多い食品をラッピングして再加熱したが可糊剤などの溶出は心配ないか」といった問い合わせなどが少なくない。今年、食品衛生法に基づく食品の容器・包装の規格が10年振りに改定され、遅きに失した感はあるが、電子レンジ専用容器については、一つの前進である。しかし、市販されている弁当類が、必ずしも電子レンジ加熱を予想した容器のみを使用しているとは限らないという問題が残る。ラップ類には、東京都の消費者条例に基づく表示基準で、電子レンジに使用の可否を表示するよう定めている。電子レンジ用樹脂製品は新しくJIS指定品目に決められたので、耐熱性などの強度の見分けには手掛かりとなろうが、化学物質の安全性もふまえたものではない。多様化する食品の容器・包装の規格が、生産や使用の実態に見合うものであり、消費者が安心できるものであってほしい。

容器・包装自身の問題とは別に、新しい包装技術を導入する際に、食品衛生の面からの十分な確認も必要で、熊本県で発生した辛子蓮根事件のように、真空包装の採用が嫌気性菌の増殖を助けた。事件直後は、一般の真空包装食品に不安感が持たれて、売り上げが低下した。新しい包装技術の開発が、食品や包材の面、あるいは使用環境の面などから、総合的に安全確認を必要とする時代を迎えている。

XI. 終りに

食品の安全性にかかわる消費者の問題意識は、以上の他にも照射食品、バイオテクノロジー利用食品ほかいろいろと数多くあり、またこんご次々と新たな問題

も発生するであろう。どのような問題が発生しても、食の安全を守る行政への信頼性が確立されていれば、徒な混乱は避けることができる。食品の規制法が複数であったり、法律と運用との問題など、食品行政は理解されにくい面が少なくなかった。「押しむべし、知らしむべからず」の時代ではない。専門家だけでなく、消費者が正しく認識することの意義は大きい。消費者が必要とする情報が、消費者に分かりやすい形で提供され、24時間にわたって利用できる「食品安全情報セ

ンター」のような機関が機能し、消費者が食品の安全にかかわる適正な情報を得て正しく認識することも、食の安全を図る環境整備に果す役割は大きい。

これからの食糧資源の問題も視野に入れながら、食の安全についてのコンセンサスを構築し、事業者、消費者、行政がそれぞれ担うべき役割を明確にしていくことも必要であり、検討されるべき課題ではなからうか。